

Heidelbeeren-Mini-Muffins

[Kuchen](#)



- 75 g gefrorene Heidelbeeren
- 125 g Mehl Typ 405
- 1,5 TL Backpulver
- 1 Ei
- 100 g Zucker
- 40 ml Öl
- 125 g Buttermilch, (evtl. Joghurt, saure Sahne oder Milch)

[Mini-Muffinsform „Deluxe“](#) leicht einfetten.

Mehl, Backpulver und Zucker in einer Schüssel mischen.

Ei, Öl und die Buttermilch hinzufügen und gut vermengen bis ein glatter Teig entsteht.

Die Heidelbeeren leicht antauen lassen.

Jetzt die 3/4 des Teiges in die Form geben und die Blaubeeren darin portionieren.

Den restlichen Teig über die Blaubeeren verteilen.

Die Form in den vorgeheizten Backofen auf die untere Einlegeschiene stellen.

Bei 180°C Ober- und Unterhitze für ca. 15-20 Minuten backen.

Bitte Augenkontakt halten, da jeder Backofen anders reagiert.